

## SECRETARIA DE ECONOMIA

### **NORMA Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.**

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-006-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHOLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES.

CHRISTIAN TUREGANO ROLDAN, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC), con fundamento en los artículos 34 fracciones II, XIII y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracciones I, XII y XV, 46, 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 19 fracciones I, XIV y XV del Reglamento Interior de esta Secretaría, y

#### CONSIDERANDO

Que es responsabilidad del Gobierno Federal procurar las medidas que sean necesarias para garantizar que los productos que se comercialicen en territorio nacional contengan los requisitos necesarios con el fin de garantizar los aspectos de seguridad e información comercial para lograr una efectiva protección del consumidor;

Que con fecha 24 de mayo de 2012, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, aprobó la publicación del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, la cual se realizó en el Diario Oficial de la Federación el 15 de junio de 2012, con objeto de que los interesados presentaran sus comentarios;

Que la Manifestación de Impacto Regulatorio a que hace referencia el artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, fue sometida a la consideración de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria, emitiéndose el dictamen final aprobatorio por parte de dicha Comisión el 22 de octubre de 2012;

Que durante el plazo de 60 días naturales contados a partir de la fecha de publicación de dicho proyecto de Norma Oficial Mexicana, la Manifestación de Impacto Regulatorio a que se refiere el artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización estuvo a disposición del público en general para su consulta; y que dentro del mismo plazo, los interesados presentaron comentarios, conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, sobre el contenido del citado proyecto de Norma Oficial Mexicana, por lo que se realizaron las modificaciones conducentes;

Que con fecha 28 de septiembre de 2012, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, aprobó por unanimidad la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones;

Que la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que las normas oficiales mexicanas se constituyen como el instrumento idóneo para la protección de los intereses del consumidor, expide la siguiente: Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

México, D.F., a 29 de octubre de 2012.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán**.- Rúbrica.

### **NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-006-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHOLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES**

#### PREFACIO

En la elaboración de la presente Norma Oficial Mexicana, participaron las siguientes empresas e instituciones:

- CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA (CNIT)
- CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA A.C. (CRT)
- CONSEJO DE PRODUCTORES DE AGAVE
- CONSEJO DE AGRICULTORES DE AGAVE

- SECRETARIA DE ECONOMIA  
Dirección General de Normas (DGN)
- PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR (PROFECO)
  - 1) Destilados La Ideal, S.A. de C.V.
  - 2) Dra. Patricia Colunga. GM. Profesora-Investigadora Titular C. Centro de Investigación Científica de Yucatán. Investigadora Nacional SNI 2. Miembro de la Academia Mexicana de Ciencias. Miembro de la Red de Agaváceas (SINAREFI-SAGARPA).  
Catarina Illsley G. Grupo de Estudios Ambientales GEA. Kleinhans Fellowship por trabajo con agaves.  
Alejandro Calvillo. Director. El Poder del Consumidor AC. Miembro de Consumers International.  
David Suro-Piñera. Presidente. Tequila Interchange Project.  
  
\*Nota: a los comentarios emitidos en forma conjunta por la Dra. Patricia Colunga, Catarina Illsley G., Alejandro Calvillo y David Suro-Piñera se adjuntaron listas que contienen un total de 372 adherentes a dichos comentarios, mismas que por cuestiones de espacio no es posible reproducir; sin embargo se encuentran disponibles en los expedientes de la Dirección General de Normas de la SE.
  - 3) Dra. María Teresa Pulido Silva.
  - 4) Olmo Uribe Aguirre.
  - 5) Productores de Mezcal Artesanal y Tradicional de Zapotitlán de Vadillo y Tolimán, Jalisco
  - 6) La Madrileña, S.A. de C.V.
  - 7) Antonio Benavides Rosales.
  - 8) Distilled Spirits Council of the United States, Inc.
  - 9) Comité Técnico de Normalización del CRT.
  - 10) Heriberto de León Frausto "Tequila SAUZA, S. de R.L. de C.V.".
  - 11) Luis Fernando Vázquez Olivera.
  - 12) Destilerías Sierra Unidas, S.A. de C.V.
  - 13) Destiladora González González, S.A. de C.V.
  - 14) Ana Mendoza.
  - 15) Tequilas del Señor S.A. de C.V.
  - 16) Consejo de Agricultores de Agave Azul Tequilana Weber del Estado de Jalisco, A.C.
  - 17) Monitor Regulatorio.
  - 18) Come Presidents' Forum of the Beverage Alcohol Industry.
  - 19) David Félix Ramírez Lozano.
  - 20) Xiomara Trujillo Gutiérrez, SOS Mascotas y Rescate Ambiental, A.C.

## INDICE

### Capítulo

0. Introducción
1. Objetivo
2. Campo de aplicación
3. Referencias
4. Definiciones y abreviaturas
5. Clasificación
6. Especificaciones

7. Muestreo
8. Métodos de prueba
9. Control de calidad
10. Comercialización
11. Información comercial
12. Bebidas alcohólicas que contienen tequila, denominación, etiquetado y especificaciones
13. Evaluación de la conformidad
14. Vigilancia
15. Apéndices
16. Bibliografía
17. Concordancia con normas internacionales

Transitorios

## **0. Introducción**

Esta Norma Oficial Mexicana, se refiere a la Denominación de Origen "Tequila", cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano en los términos de la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de esta norma es necesaria, de conformidad con el punto 2 de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1977 (en lo sucesivo referida como "la Declaración") y con las fracciones II, XII y XV del artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

### **1. Objetivo**

Esta Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que deben cumplir todos los integrantes de la cadena productiva, industrial y comercial del Tequila, conforme al proceso que más adelante se señala.

### **2. Campo de aplicación**

Esta norma se aplica a todos los procesos y actividades relacionados con el abasto de agave de la especie tequilana weber variedad azul, la producción, envase, comercialización, información y prácticas comerciales vinculadas a la bebida alcohólica destilada denominada Tequila, conforme a las especificaciones de esta NOM. Dicha bebida se encuentra sujeta al proceso que más adelante se detalla, con Agave de la especie tequilana weber variedad azul, cultivado en las entidades federativas y municipios señalados en la Declaración.

Asimismo, la presente NOM establece las especificaciones técnicas y requisitos jurídicos a cumplir para proteger a la Denominación de Origen "Tequila" de conformidad con la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila" vigente, la LFMN, la Ley de la Propiedad Industrial, la Ley Federal de Protección al Consumidor y demás disposiciones legales relacionadas vigentes.

### **3. Referencias**

Para la comprobación de las especificaciones establecidas en la presente NOM, se aplicarán las normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que las sustituyan y que se mencionan a continuación:

#### **3.1 Normas oficiales mexicanas**

NOM-030-SCFI-2006, Información comercial de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.

NOM-106-SCFI-2000, Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de febrero de 2001.

NOM-127-SSA1-1994, Salud Ambiental, agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1996.

NOM-142-SSA1-1995, Bienes y servicios-Bebidas alcohólicas-Especificaciones sanitarias-Etiquetado sanitario y comercial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de julio de 1997.

NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.

### **3.2 Normas mexicanas**

NMX-V-004-NORMEX-2005, Bebidas alcohólicas-Determinación de furfural-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.

NMX-V-005-NORMEX-2005, Bebidas alcohólicas-Determinación de aldehídos, ésteres, metanol y alcoholes superiores-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.

NMX-V-006-NORMEX-2005, Bebidas alcohólicas-Determinación de azúcares reductores directos y totales-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.

NMX-V-013-NORMEX-2005, Bebidas alcohólicas-Determinación del contenido alcohólico (por ciento de alcohol en volumen a 293 K) (20°C) (% Alc. Vol.)-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.

NMX-V-017-NORMEX-2005, Bebidas alcohólicas-Determinación de extracto seco y cenizas-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.

NMX-V-049-NORMEX-2004, Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas que contienen Tequila-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de mayo de 2004.

NMX-V-050-NORMEX-2010, Bebidas alcohólicas-Determinación de metales como Cobre (Cu), Plomo (Pb), Arsénico (As), Zinc (Zn), Hierro (Fe), Calcio (Ca), Mercurio (Hg), Cadmio (Cd), por absorción atómica-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de febrero de 2011.

## **4. Definiciones y abreviaturas**

Para los efectos de esta norma se establecen, en orden alfabético, las definiciones siguientes:

### **4.1 Abocado**

Procedimiento para suavizar el sabor del Tequila, mediante la adición de uno o más de los siguientes ingredientes:

- Color caramelo
- Extracto de roble o encino natural
- Glicerina
- Jarabe a base de azúcar

### **4.2 Agave de la especie tequilana weber variedad azul**

Para efectos de esta norma, la planta de la familia de las Agaváceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color azulado, cuya parte aprovechable para la elaboración de Tequila es la piña o cabeza.

### **4.3 Buenas prácticas**

Conjunto de lineamientos y procedimientos de calidad relacionados entre sí, con el objetivo de garantizar que el Tequila es elaborado consistentemente dentro de sus especificaciones. Estos lineamientos están contenidos en la NOM-251-SSA1-2009.

### **4.4 CAE**

Certificado de Aprobación de Envasadores de Tequila.

### **4.5 Declaración**

Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Tequila", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1977 y sus subsecuentes modificaciones y adiciones.

**4.6 Dependencia**

Cualquier dependencia, en términos del artículo 26 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal.

**4.7 Destilación**

Es la separación de los constituyentes de una mezcla líquida por vaporización parcial de la misma y recuperación de los vapores y residuos; es decir la separación de una mezcla de sustancias en donde se fraccionan las volátiles de un residuo no volátil. La destilación alcohólica está basada en que el alcohol etílico siendo más ligero que el agua, vaporiza a una temperatura menor que el punto de ebullición del agua, los vapores que suben pueden ser condensados y convertidos a forma líquida con un alto contenido alcohólico.

**4.8 DGN**

Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

**4.9 DOT**

Denominación de Origen "Tequila".

**4.10 Etiqueta**

Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida o sobrepuesta al envase del producto.

**4.11 Envasado**

Acción de introducir o colocar cualquier material o producto en los recipientes que lo han de contener con la finalidad de conservarlo, proteger su estabilidad física, química y comercializarlo.

**4.12 Envase**

Todo recipiente nuevo destinado a contener el Tequila y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química, sensorial y sanitaria.

**4.13 Envasador Aprobado**

Es la persona física o moral diferente al productor de Tequila que cuenta con la aprobación por parte de la SE para llevar a cabo el envasado de Tequila, de acuerdo a lo establecido en el punto 6.5.4.2. de la presente norma.

**4.14 Extracción**

Procedimiento mecánico, físico, químico, biológico o combinación de los anteriores que permite la separación de los azúcares o carbohidratos del agave.

**4.15 Fermentación**

Es la transformación de los azúcares de origen vegetal, en alcohol etílico y bióxido de carbono, con la formación de otros compuestos que contribuirán a las características sensoriales finales del Tequila.

**4.16 Filtración**

Proceso de separación de partículas sólidas presentes en el Tequila, a través de un medio filtrante.

**4.17 Formulación**

Etapas previas al proceso de fermentación en donde se preparan los mostos para tener condiciones adecuadas de fermentación y, en su caso, para cumplir con el contenido de 51% en masa de azúcares reductores procedentes del agave.

**4.18 Hidrólisis**

Procedimiento químico, térmico, enzimático o la combinación de los anteriores, con el propósito de desdoblar los carbohidratos principalmente la inulina presentes en el agave, para obtener azúcares simples aptos para ser fermentados.

**4.19 IMPI**

Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

**4.20 Jima**

Proceso de separación de la planta agave del sustrato que lo soporta, a través de un corte transversal en la base de la misma, y la eliminación de las hojas mediante poda, para obtener la denominada piña o cabeza, formada por el tallo y las bases de las hojas insertas.

**4.21 LFMN**

Ley Federal sobre Metrología y Normalización publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992 y sus subsecuentes modificaciones.

**4.22 Límite mínimo y límite máximo**

Cantidad mínima y cantidad máxima fijadas en esta norma en las que no existe tolerancia.

**4.23 Lote**

Cantidad de un producto envasado en un mismo lapso para garantizar su identificación.

**4.24 Maduración del Tequila**

Transformación lenta del producto que le permite adquirir características sensoriales adicionales, obtenidas por procesos fisicoquímicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en recipientes de madera de roble o encino.

**4.25 Maquila**

Toda actividad concerniente al proceso productivo de un Productor Autorizado que se envía a otro Productor Autorizado para ser llevada a cabo.

**4.26 Mezclas en frío**

Consiste en adicionar o mezclar cualquier producto alcohólico diferente al Tequila, en las operaciones unitarias del proceso de elaboración del Tequila incluyendo el producto terminado.

**4.27 Mosto**

Líquido azucarado, proveniente de la extracción del agave hidrolizado y, en su caso, adicionado de otros azúcares conforme a esta norma, listo para el proceso de fermentación.

**4.28 NMX**

Norma mexicana.

**4.29 NOM**

Norma oficial mexicana.

**4.30 Operaciones unitarias**

Son las etapas del proceso de elaboración del Tequila, en las cuales las materias primas sufren cambios químicos, bioquímicos y físicos, hasta obtener un producto determinado en cada una de ellas. Entre otras existen las siguientes etapas básicas de dicho proceso: jima, hidrólisis, extracción, formulación, fermentación, destilación, maduración y, en su caso, filtración y envasado.

**4.31 Organismo Evaluador de la Conformidad**

Es el Consejo Regulador del Tequila o persona moral acreditada y aprobada, en términos de lo dispuesto por la LFMN, para comprobar el cumplimiento de la presente norma.

**4.32 Productor Autorizado**

Es la persona física o moral que cuenta con autorización por parte de la DGN y del IMPI, conforme a sus respectivas atribuciones para dedicarse a la elaboración de Tequila dentro de sus instalaciones, las cuales deben estar ubicadas en el territorio comprendido en la Declaración.

Dicha autorización se encuentra sujeta al cumplimiento de lo establecido en el punto 10.2 de la presente norma y demás normatividad aplicable.

**4.33 PROFECO**

Procuraduría Federal del Consumidor.

**4.34 SE**

Secretaría de Economía.

**4.35 Superficie principal de exhibición**

Aquella área donde se encuentra la denominación y la marca comercial del producto, conforme a la NOM-030-SCFI-2006 o la que la sustituya (véase capítulo 3, Referencias).

**4.36 Tequila**

Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivados de las cabezas de Agave de la especie tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos en la presente norma y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío. El Tequila es un líquido que puede tener color, cuando sea madurado, abocado, o añadido de un color específico.

El Tequila puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor.

Cuando en la presente norma se haga referencia al término "Tequila", se entiende que aplica a las dos categorías señaladas en el capítulo 5, salvo que exista mención expresa al Tequila "100% de agave".

**4.36.1 Tequila blanco o plata**

Producto transparente no necesariamente incoloro, sin abocante, obtenido de la destilación añadiendo únicamente agua de dilución y lo previsto en el numeral 6.1.1.1 en los casos que proceda para ajustar la graduación comercial requerida, pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino.

**4.36.2 Tequila joven u oro**

Producto resultante de la mezcla de Tequila blanco con Tequilas reposados y/o añejos y/o extra añejo.

También se denomina Tequila joven u oro al producto resultante de la mezcla de tequila blanco con alguno de los ingredientes previstos en el numeral 4.1 lo que se conoce como abocamiento.

**4.36.3 Tequila reposado**

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos dos meses en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino. Su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

El resultado de las mezclas de Tequila reposado con Tequilas añejos o extra añejos, se considera como Tequila reposado.

**4.36.4 Tequila añejo**

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

El resultado de las mezclas de Tequila añejo con Tequila extra añejo se considera como Tequila añejo.

**4.36.5 Tequila extra añejo**

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos tres años, en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

## **5. Clasificación**

### **5.1 Categorías**

De acuerdo al porcentaje de los azúcares provenientes del Agave que se utilice en la elaboración del Tequila, éste se puede clasificar en una de las siguientes categorías:

#### **5.1.1 “100% de agave”**

Es el producto, conforme al inciso 4.36 de esta norma, que no es enriquecido con otros azúcares distintos a los obtenidos del Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración. Para que este producto sea considerado como “Tequila 100% de agave” debe ser envasado en la planta que controle el propio Productor Autorizado, misma que debe estar ubicada dentro del territorio comprendido en la Declaración.

Este producto debe ser denominado únicamente a través de alguna de las siguientes leyendas: “100% de agave”, “100% puro de agave”, “100% agave”, o “100% puro agave”, al final de las cuales se puede añadir la palabra “azul”.

#### **5.1.2 “Tequila”**

Es el producto, conforme al inciso 4.36 de la presente norma, en el que los mostos son susceptibles de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. Este enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no se debe realizar con azúcares provenientes de cualquier especie de agave. Sólo se podrá incrementar el 51% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con azúcares reductores totales provenientes de Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración.

Este producto puede ser envasado en plantas ajenas a un Productor Autorizado, siempre y cuando los envasadores cumplan con las condiciones establecidas en el inciso 6.5.4.2 y demás aplicables de la presente norma.

### **5.2 Clases**

**5.2.1** De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación, el Tequila se clasifica en una de las siguientes clases:

- Blanco o Plata.
- Joven u Oro.
- Reposado.
- Añejo.
- Extra añejo.

Cuyas definiciones se ubican en los apartados 4.36.1, 4.36.2, 4.36.3, 4.36.4 y 4.36.5.

**5.2.2** Para el mercado internacional se puede sustituir la clasificación mencionada en el párrafo anterior por la traducción al idioma correspondiente de acuerdo a la regulación del país o lugar de comercialización, o bien, por las siguientes:

- “Silver” en lugar de Blanco o Plata.
- “Gold” en lugar de Joven u Oro.
- “Aged” en lugar de Reposado.
- “Extra aged” en lugar de Añejo.
- “Ultra aged” en lugar de Extra añejo.

## **6. Especificaciones**

### **6.1 Del producto**

**6.1.1** El producto objeto de esta norma debe cumplir con las especificaciones señaladas a continuación:



**TABLA No. 1.- ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS DEL TEQUILA**

Parámetros	Tequila Blanco		Tequila Joven u Oro		Tequila Reposado		Tequila Añejo		Tequila Extra añejo		Método de Ensayo (Prueba) (1)
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	
Contenido Alcohólico a 293 K (20 °C) (% Alc. Vol.)	35	55	35	55	35	55	35	55	35	55	NMX-V-013-NORMEX
Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5	0	5	0	5	0	5	NMX-V-017-NORMEX
Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro											
Alcoholes Superiores (alcoholes de peso molecular superior al alcohol etílico o aceite de fusel) como alcohol Isoamílico)	20	500	20	500	20	500	20	500	20	500	NMX-V-005-NORMEX(3)
Metanol (2)	30	300	30	300	30	300	30	300	30	300	NMX-V-005-NORMEX
Aldehídos (como acetaldehído)	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40	NMX-V-005-NORMEX
Esteres (como acetato de etilo)	2	200	2	200	2	250	2	250	2	250	NMX-V-005-NORMEX
Furfural	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	NMX-V-004-NORMEX
<p>(1) Véase capítulo 3, Referencias.</p> <p>(2) El parámetro mínimo puede disminuir si el productor de Tequila demuestra al Organismo Evaluador de la Conformidad, que cuenta con un método viable para reducir el contenido de metanol.</p> <p>(3) Para la determinación de Alcoholes superiores en esta norma, sólo se permite el método por Cromatografía de Gases, debido a que el método espectrofotométrico (vía húmeda) no cuantifica el n-propanol presente en las muestras (ello para evitar que haya mucha diferencia en los resultados de alcoholes superiores debido al método utilizado en el laboratorio (cromatográfico o vía húmeda).</p>											

**6.1.1.1** Cuando a los Tequilas definidos en los incisos 4.36.1, 4.36.2, 4.36.3, 4.36.4 y 4.36.5 se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75 g/L de azúcares o azúcares reductores totales de acuerdo a la NMX-V-006-NORMEX y 85 g/L de extracto seco a la NMX-V-017-NORMEX (véase capítulo 3, Referencias). Para lo establecido en este párrafo se debe cumplir con lo dispuesto en el literal c) del inciso 11.1 de la presente NOM.

El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el punto 4.1 de la presente norma no debe ser mayor del 1% en relación al peso total que tiene el Tequila antes de su envasado. El productor deberá llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada.

**6.1.2** De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución, de acuerdo a lo establecido en la NOM-127-SSA1 (véase capítulo 3, Referencias).

**6.1.3** Son aplicables para los efectos de la presente norma las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1 (véase capítulo 3, Referencias), para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010 (véase capítulo 3, Referencias).

Dichas especificaciones son susceptibles de ser verificadas por parte de las Autoridades Competentes y por lo tanto su certificación, en términos de esta norma no es obligatoria.

## **6.2 Del Agave**

El Agave que se utilice como materia prima para la elaboración de Tequila debe ser de la especie tequilana weber variedad azul, haber sido cultivado en el territorio comprendido en la Declaración y estar inscrito en el registro mencionado en el inciso 6.5.1.1 de la presente norma.

## **6.3 Otros azúcares**

El producto objeto de la presente norma es susceptible de ser enriquecido con otros azúcares en el proceso de formulación hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa en la medida de que se trate del Tequila a que hace referencia el inciso 5.1.2, sin que se permitan las mezclas en frío. Este enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no se permite realizar con azúcares provenientes de cualquier especie de Agave. Sólo se puede incrementar el 51% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con azúcares reductores totales provenientes de Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración.

## **6.4 Maduración**

En caso del Tequila reposado, el producto debe madurarse en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino por lo menos dos meses.

Para el Tequila añejo el proceso de maduración debe durar por lo menos, un año en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros.

Para el Tequila extra añejo el proceso de maduración debe durar por lo menos tres años en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros.

La maduración del Tequila debe realizarse por el Productor Autorizado dentro del territorio comprendido en la Declaración.

## **6.5 Especificaciones relativas a la autenticidad del Tequila**

### **6.5.1 Agave**

El Agave de la especie tequilana weber variedad azul que se utilice como materia prima para la elaboración de Tequila debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación:

**6.5.1.1** Estar debidamente inscrito en el Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el Organismo Evaluador de la Conformidad. La inscripción en el registro debe efectuarse a más tardar durante el año calendario de su plantación. El Organismo Evaluador de la Conformidad debe verificar la veracidad de la información registrada, sin que ello implique un costo adicional al propietario o titular del Agave.

El propietario o titular del agave de la especie tequilana weber variedad azul, debe actualizar o ratificar anualmente, durante los primeros 6 meses del año calendario, su registro de inscripción de plantaciones y predios de agave de la especie tequilana weber variedad azul, manifestando la condición en la que se encuentran sus datos de registro y los cambios, si los hubiere, en su inventario de agave de la especie tequilana weber variedad azul correspondiente al año inmediato anterior.

Esta obligación corre a cargo de los productores o titulares del Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración que enajenen o pretendan enajenar a Productores Autorizados.

El Productor Autorizado es responsable de obtener de las personas físicas o morales de las cuales adquieran o pretendan adquirir el Agave de la especie tequilana weber variedad azul, cultivado en el territorio comprendido en la Declaración, la constancia de su inscripción en el citado registro.

El Registro de Plantación de Predios, además incluirá la identificación de todo Agave de la especie tequilana weber variedad azul que haya sido comprometido a través de cualquier figura legal, para ser utilizado en la fabricación de Tequila. La inscripción de esta identificación en dicho registro es responsabilidad del propietario o titular del Agave.

**6.5.1.2** El agave de la especie tequilana weber variedad azul debe contar con la supervisión del Organismo Evaluador de la Conformidad para comprobar el cumplimiento de los requisitos enunciados en los incisos 6.2 y 6.5.1.1 de la presente NOM.

**6.5.1.3** El Organismo Evaluador de la Conformidad debe verificar o ratificar anualmente el debido cumplimiento a lo establecido en el párrafo segundo del numeral 6.5.1.1 que antecede.

#### **6.5.2** Uso de azúcares

**6.5.2.1** El productor de Tequila debe demostrar en todo momento, que el producto no ha sido adulterado durante su elaboración. Por tal motivo, el Productor Autorizado de Tequila debe llevar un registro actualizado de por lo menos, los documentos siguientes:

- a) Facturas o documentos que comprueben la adquisición de materias primas (Agave y otros azúcares).
- b) Documentos que comprueben las entradas y salidas de materia prima.
- c) Documentos que comprueben los movimientos de producto terminado y en proceso.
- d) Inventarios de materias primas y producto terminado, incluyendo en forma específica aquel sometido a procesos de maduración o envasado.

**6.5.2.2.** En ningún momento se debe destilar o elaborar cualquier producto alcohólico que no contenga Tequila en la fábrica de Tequila del Productor Autorizado.

**6.5.2.3** La comprobación de lo establecido en esta norma se realiza a través de inspección permanente por parte del Organismo Evaluador de la Conformidad, independientemente que puede ser corroborado por cualquier Dependencia competente.

#### **6.5.3** Maquila

##### **6.5.3.1** Maquila en Operaciones Unitarias

Las actividades de maquila de operaciones unitarias deben realizarse únicamente entre Productores Autorizados, de acuerdo a lo establecido en el inciso 10.1 de la presente NOM, e incluir invariablemente estas disposiciones en el contrato de maquila correspondiente.

Es corresponsabilidad de las partes firmantes del contrato de maquila el cumplir los requisitos previstos en la presente NOM, así como presentar un aviso de inicio de labores ante el Organismo Evaluador de la Conformidad, con una anticipación de por lo menos de tres días naturales.

Las maquilas deben comprender, como mínimo, las operaciones unitarias de hidrólisis, extracción, formulación, fermentación y destilación; por lo tanto, quedan excluidas las maquilas de dichas operaciones unitarias en forma separada.

#### **6.5.4** Envasado

El envasador de Tequila debe demostrar, en todo momento, que el producto no ha sido adulterado desde su entrega o recepción a granel hasta el envasado final del mismo. Para tales efectos, la actividad de envasado se sujeta a los lineamientos siguientes:

**6.5.4.1** Cuando se trate de la categoría a que se refiere el inciso 5.1.1 de esta norma, el producto debe ser madurado y envasado dentro del territorio comprendido en la Declaración en la planta de envasado del Productor Autorizado. En caso de que la planta de envasado no esté ubicada en las instalaciones de la fábrica, el traslado a granel del producto debe ser supervisado por el Organismo Evaluador de la Conformidad, conforme a los procedimientos en vigor aprobados por la DGN. Se considera que la planta de envasado es del Productor Autorizado cuando éste mantiene el control total del proceso de envasado.

**6.5.4.2** El Tequila definido en el inciso 5.1.2 de esta norma, se puede envasar en plantas de envasado ajenas a un Productor Autorizado cuando se cumpla con los requisitos siguientes:

**a)** Productor y envasador deberán obtener de la DGN el CAE, de conformidad con el trámite inscrito en el Registro Federal de Trámites y Servicios, identificado con la homoclave: "SE-04-017 Certificado de Aprobación de Envasadores de Tequila", o el que lo sustituya.

El CAE se otorga siempre y cuando la SE tenga las evidencias de que se brinden al Organismo Evaluador de la Conformidad todas las facilidades para realizar verificaciones *in situ* de la existencia, el funcionamiento y operación de las plantas de envasado.

**b)** El envasador al que se le haya emitido el CAE por parte de la SE, deberá de reportar en forma trimestral al Organismo Evaluador de la Conformidad, todos los movimientos de entrada y salida de Tequila de sus instalaciones, sus inventarios iniciales y finales del periodo, así como las mermas del periodo reportado. Estos reportes deben ser detallados por marcas específicas, volumen y número de lote en el caso de productos envasados como Tequila y para los productos donde se utiliza el Tequila como ingrediente, el envasador debe manifestar en los reportes la cantidad exacta de Tequila incorporada al producto, especificando marca y el producto final.

La información debe ser enviada al Organismo Evaluador de la Conformidad por medios electrónicos dentro de los primeros quince (15) días naturales posteriores a los siguientes periodos trimestrales: Primero: de enero a marzo; Segundo: de abril a junio; Tercero: de julio a septiembre; Cuarto: de octubre a diciembre, en el formato que determine el Organismo Evaluador de la Conformidad.

**c)** Los Productores Autorizados son responsables de:

**(i)** Tramitar el Certificado de Aprobación del envasador ante la SE;

**(ii)** Coadyuvar a la entrega en tiempo y forma de los reportes trimestrales señalados en el subinciso b) anterior;

**(iii)** Realizar los trámites correspondientes ante el envasador aprobado para que el Organismo Evaluador de la Conformidad tenga las facilidades necesarias para realizar inspecciones, en caso de que existan elementos que a juicio del Organismo Evaluador de la Conformidad ameriten una inspección *in situ*.

En caso que el Organismo Evaluador de la Conformidad o la Dependencia competente determine un incumplimiento de las obligaciones contenidas en este inciso 6.5.4.2, no emitirá el Certificado de Traslado Nacional o de Exportación de Tequila según corresponda, y la SE cancelará el CAE correspondiente.

**6.5.4.3** Todo traslado a granel del Tequila debe ser supervisado por el Organismo Evaluador de la Conformidad conforme a los procedimientos en vigor de dicho Organismo aprobados por la DGN. El proceso de envasado está sujeto a la verificación por lote del citado Organismo.

No se permite trasladar Tequila a granel fuera del territorio comprendido en la Declaración para fines distintos a los previstos en los incisos 6.5.4.2 y 12 de la presente NOM.

El envasador que no es Productor Autorizado, no debe utilizar más de un proveedor de Tequila por marca de Tequila.

**6.5.4.4** El envasador que no es Productor Autorizado únicamente puede filtrarlo y diluirlo con agua potable, destilada o desmineralizada para obtener el contenido alcohólico comercial del Tequila dentro de los parámetros permitidos en la presente norma. Por lo tanto, no puede madurar ni abocar el mismo.

**6.5.4.5** El envasador, que no es Productor Autorizado, sólo puede envasar el producto que haya sido elaborado bajo la supervisión del Organismo Evaluador de la Conformidad. Por tal motivo, debe corroborar que cada embarque que reciba cuente con un certificado de cumplimiento con la presente NOM.

**6.5.4.6** El envasador no debe envasar simultáneamente producto distinto del Tequila en sus instalaciones, a menos que cuente con líneas de envasado claramente diferenciadas a juicio del Organismo Evaluador de la Conformidad y se obtenga la autorización de dicho Organismo, con la debida anticipación a la fecha de inicio del proceso de envasado simultáneo de cualquier producto distinto del Tequila.

**6.5.4.7** El envasador debe llevar un registro actualizado de, por lo menos, los documentos siguientes:

**a)** Notas de remisión o facturas de compraventa de Tequila y de materiales de envase, incluyendo etiquetas;

**b)** Informe de análisis de especificaciones fisicoquímicas previos a la comercialización, con los parámetros permitidos en el inciso 6.1 de la presente norma;

**c)** Copia de los Certificados de Traslado Nacional o de Exportación, según corresponda; y,

**d)** Original del Certificado de Aprobación expedido por la SE, en su caso.

**6.5.4.8** Para demostrar que el Tequila no ha sufrido adulteraciones durante el proceso de envasado, los análisis cromatográficos realizados durante el muestreo en la planta de envasado deben coincidir con los análisis realizados en la fábrica del Productor Autorizado. El criterio anterior, también es aplicable para garantizar la trazabilidad y autenticidad del producto muestreado en el comercio por la autoridad competente.

**6.5.4.9** El Tequila se debe envasar en recipientes nuevos de tipo sanitario, de acuerdo a lo establecido en el inciso 4.11

El Tequila debe envasarse en botellas de vidrio o polietilén tereftalato (PET) y otros conforme a las disposiciones sanitarias.

La capacidad de cada envase no debe ser mayor de 5 litros y en ningún caso se deben usar envases con marcas que no sean propiedad del Productor Autorizado o envasador aprobado en los términos de esta norma.

**6.5.4.10** La comprobación del cumplimiento con lo establecido en el inciso 6.5.4 y, en general, de cualquier aspecto relacionado con la presente NOM que se le aplique a la actividad de envasado, se realiza a través de la inspección por lote que para tales efectos lleva a cabo el Organismo Evaluador de la Conformidad, independientemente que puede ser corroborado por cualquier Dependencia competente.

## **6.6 Presunción de incumplimiento**

Si cualquier Autoridad competente o el Organismo Evaluador de la Conformidad detectan un incumplimiento de cualquier disposición contenida en la presente norma, por cualquier integrante de la cadena productiva, industrial o comercial del Tequila, se procederá a la aplicación de medidas de apremio, precautorias y, en su caso, de sanciones que correspondan de conformidad con la legislación aplicable.

## **6.7 Autorizaciones**

Cualquier persona física o moral que desee dedicarse a la producción de Tequila debe solicitar a la DGN la autorización para producir Tequila, de conformidad con el trámite inscrito en el Registro Federal de Trámites y Servicios, identificado con la homoclave: "SE-04-018 Autorización para producir Tequila y/o Tequila 100% de Agave", o el que lo sustituya y al IMPI la autorización para el uso de la DOT. Estos documentos serán indispensables para tramitar el Certificado de Conformidad con la presente NOM.

## **7. Muestreo**

### **7.1 Requisitos generales**

La aplicación del plan de muestreo descrito en esta norma, obliga a los Productores Autorizados y envasadores a llevar un control de calidad permanente a través de su propia infraestructura o por medio de la contratación de los servicios de organismos de evaluación de la conformidad acreditados y aprobados en términos de la LFMN, tales como organismos de certificación, laboratorios de pruebas y/o unidades de verificación.

### **7.2 Del producto a granel**

Del producto a granel contenido en tanques, contenedores, carros tanque, pipas o pipones, se toma una muestra del Tequila, ya sea homogeneizado o constituida por porciones aproximadamente iguales, extraídas de los niveles inferior, medio y superior, en la inteligencia que el volumen extraído no debe ser menor de 3 litros. En el caso del producto contenido en barricas, se debe tomar una muestra constituida con porciones aproximadamente iguales, extraídas del número de barricas que se especifican en el Apéndice A de la presente NOM, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 litros.

Cada muestra extraída, previamente homogeneizada debe dividirse en 3 porciones de aproximadamente un litro cada una, las cuales deben envasarse en un recipiente debidamente identificado con una etiqueta firmada por las partes interesadas, debiendo cerrarse en forma tal que garantice su inviolabilidad. Estas porciones se reparten en la forma siguiente: dos para el Organismo Evaluador de la Conformidad o, a falta de éste, para la DGN y una para la empresa visitada. De las dos muestras en posesión del Organismo Evaluador de la Conformidad, una se analiza y la otra permanece en custodia para usarse en caso de tercera.

### **7.3 Envases menores**

**7.3.1** Para producto en envases menores, cada muestra debe integrarse con el conjunto de las porciones aproximadamente iguales, tomadas aleatoriamente del número de envases que se especifica en el Apéndice B de la presente NOM, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 litros.

Cuando el número de envases muestreados resulte insuficiente para reunir los 3 litros requeridos como mínimo, se muestrean tantos envases como sean necesarios hasta completar dicho volumen. Con las muestras se debe proceder de acuerdo con el último párrafo del inciso 7.2.

**7.3.2** La selección de las barricas o envases menores para extraer las porciones de muestra debe efectuarse al azar.

### **8. Métodos de prueba**

La verificación del cumplimiento de las especificaciones que se establecen en la presente norma, se realiza como sigue:

#### **8.1 Del producto**

Deben aplicarse los métodos de ensayo (prueba) contenidos en las NMX referidas en el capítulo 3 de esta norma.

#### **8.2 De la maduración**

El Productor Autorizado debe acreditar al Organismo Evaluador de la Conformidad la existencia de recipientes y mantener controles y registros consecutivos de los ingresos y extracciones de producto de esos recipientes.

Los recipientes en que se realice deben estar sellados durante todo el tiempo del proceso. Los sellos son impuestos y levantados por el Organismo Evaluador de la Conformidad.

#### **8.3 Del Agua de dilución**

El Organismo Evaluador de la Conformidad debe constatar la existencia de los equipos de potabilización, destilación o desmineralización en condiciones de operación y de la bitácora de uso del equipo y destino del agua potable, destilada o desmineralizada. En su caso, debe verificar la existencia de las facturas o comprobantes de compra o suministro de los volúmenes utilizados de agua potable, destilada o desmineralizada.

#### **8.4 De la autenticidad del Tequila**

##### **8.4.1 Comprobación de la especie Agave Tequilana Weber variedad Azul**

Para la comprobación de la especie Agave Tequilana Weber variedad Azul se utilizarán los métodos de prueba que determine el Organismo Evaluador de la Conformidad a través de criterios generales en materia de certificación emitidos en términos de la LFMN, mismos que deben ser aprobados por la SE para identificar el Agave de la especie tequilana weber variedad azul.

##### **8.5 Verificación permanente**

Para la evaluación de la conformidad de la autenticidad del Tequila y de todos los procesos y actividades necesarios para tal fin conforme a la presente NOM, es necesario que los Productores Autorizados y envasadores aprobados de la bebida del mismo nombre se sometan a un procedimiento de verificación permanente en las instalaciones de la planta en que se elabore o envase el producto, respectivamente.

El Organismo Evaluador de la Conformidad, debe elaborar un procedimiento que prevea, al menos, la verificación *in situ* de las actividades de producción y/o envasado, durante todo el tiempo en que se realicen las mismas, en forma ininterrumpida.

La SE y las diversas autoridades competentes pueden verificar periódicamente el cumplimiento de la presente norma por parte de todos los integrantes de la cadena productiva, industrial y comercial del Tequila.

De conformidad con lo dispuesto en la LFMN, los gastos generados por la verificación a que se refiere este inciso, serán sufragados por las personas físicas o morales a las que se realice la misma.

## **9. Control de calidad**

De conformidad con la LFMN, el Productor Autorizado y el envasador de Tequila aprobado, deben mantener sistemas de control de calidad compatibles con las normas aplicables y las buenas prácticas de fabricación de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009 (véase capítulo 3, Referencias). Asimismo, deben verificar sistemáticamente el cumplimiento de las especificaciones contenidas en la presente NOM, utilizando equipo suficiente y adecuado de laboratorio, así como los métodos de prueba apropiados, llevando un control estadístico de la producción y envasado que objetivamente demuestre el cumplimiento de dichas especificaciones.

## **10. Comercialización**

**10.1** Ninguna persona física o moral debe producir, envasar o comercializar Tequila alguno que no se encuentre certificado por el Organismo Evaluador de la Conformidad.

**10.2** El Productor de tequila deberá obtener de la DGN la autorización para producir Tequila y/o Tequila 100%, de conformidad con el trámite inscrito en el Registro Federal de Trámites y Servicios, identificado con la homoclave: "SE-04-018 Autorización para producir Tequila y/o Tequila 100% de Agave", o el que lo sustituya, misma que estará sujeta al cumplimiento de la presente NOM y demás normatividad aplicable.

La disposición a granel de Tequila, sólo debe llevarse a cabo por aquellas personas físicas o morales que sean Productores Autorizados en términos de la presente NOM en el entendido de que la venta, envasado, comercialización, o distribución del tequila a granel no podrá realizarse a través de máquinas expendedoras, sin menoscabo de lo señalado por las Autoridades Competentes.

El país y comprador expresados en el Certificado de Exportación que expida para esos efectos el Organismo Evaluador de la Conformidad, deben coincidir con el destino del Tequila exportado.

El certificado de exportación debe ser expedido en el número de ejemplares que resulten necesarios para ser presentados a las dependencias competentes y las autoridades de otros países a los cuales se destine el Tequila, y acompañar siempre al embarque que corresponda.

**10.3** El traslado de Tequila a granel y su recepción deben ser supervisados por el Organismo Evaluador de la Conformidad, el cual lo hace constar en un registro específico.

**10.4** Todo Tequila debe ser identificado con la Contraseña Oficial en los términos de la NOM-106-SCFI vigente (véase capítulo 3, Referencias) y el registro del Productor Autorizado que acompañe a la Contraseña Oficial, registro que es asignado por la DGN o por el Organismo Evaluador de la Conformidad.

**10.5** El Productor Autorizado y el envasador aprobado de Tequila, deben mantener y poner a disposición del Organismo Evaluador de la Conformidad registros del número de litros producidos y/o envasados diariamente, especificando bajo qué marcas se está comercializando el producto.

**10.5.1** En forma adicional a la obligación de obtener el CAE previsto en el subinciso 6.5.4.2, literal a) de la presente norma, el envasador aprobado debe estar inscrito en el "Padrón de Envasadores" en el cual se identifican a los envasadores de Tequila con base en los registros legales que otorga el país en el cual tengan establecida su planta de envasado.

Dicho Padrón debe ser elaborado, administrado, controlado y supervisado por el Organismo Evaluador de la Conformidad y el número de registro del envasador ante dicho Padrón debe ser incluido en cada Certificado de Traslado Nacional o de Exportación que emita el Organismo Evaluador de la Conformidad, según corresponda, por cada lote a certificar. El número de identificación será aquel que reconozca la SE, para lo cual el Organismo Evaluador de la Conformidad deberá informar semestralmente a SE, los números de identificación asignados.

**10.5.2** El Productor Autorizado, es corresponsable con el envasador aprobado de Tequila de entregar al Organismo Evaluador de la Conformidad, la información requerida en el inciso 6.5.4.2.

En caso de que el Productor Autorizado no coadyuve a proporcionar la información citada en el párrafo anterior, el Organismo Evaluador de la Conformidad no debe emitir Certificados de Traslado Nacional o de Exportación según corresponda respecto de aquellos lotes destinados al envasador aprobado que omita dicha información, y emitirá el respectivo dictamen de incumplimiento, para las acciones legales correspondientes.

**10.5.3** Las instalaciones de producción no deben ser usadas por más de un Productor Autorizado, ni simultáneamente, ni alternativamente, ni en lugar del Productor Autorizado con registro en vigor ante el Organismo Evaluador de la Conformidad. En el entendido de que no debe almacenarse otro producto (envasado o a granel) distinto al tequila que se produce en las instalaciones de la empresa productora de tequila. A menos que obtenga la autorización del Organismo Evaluador de la Conformidad y sea notificado a la DGN.

**10.6** El Organismo Evaluador de la Conformidad debe elaborar un informe bimestral en donde se haga constar aquellos productos certificados, identificándolos por marca y nombre del Productor Autorizado que cumplan con las especificaciones establecidas en la presente NOM.

Asimismo, el Organismo Evaluador de la Conformidad debe informar sobre aquellos productos que, conforme a las verificaciones efectuadas, detecte que violan las disposiciones de la presente norma.

Los informes deben ser enviados a la DGN para que ésta aplique las sanciones que correspondan conforme a la LFMN.

Las personas físicas o morales que cuenten con autorización para producir Tequila y para utilizar la Denominación de Origen Tequila, deben cumplir las disposiciones establecidas en la presente norma, en la LFMN, la Ley de la Propiedad Industrial, la Ley Federal de Protección al Consumidor y demás disposiciones aplicables.

**10.7** Cuando se pretenda utilizar en el Tequila una marca, de la cual es titular o beneficiario el Productor Autorizado, ésta deberá encontrarse registrada.

En caso de que se pretenda utilizar en el Tequila una marca o cualquier otro signo distintivo conforme a la legislación, normatividad o reglamentación aplicables, en el lugar de comercialización, diferente a aquellos de los cuales es titular o beneficiario el Productor Autorizado, o que el tequila sea envasado por una persona diferente al productor autorizado, se debe presentar para su inscripción, ante el IMPI el convenio de corresponsabilidad de conformidad con esta norma y con la Ley de Propiedad Industrial.

**10.8** El envasador de Tequila debe cumplir con los requisitos de etiquetado contenidos en el capítulo 11 de la presente NOM con independencia del cumplimiento de los requisitos que impongan las leyes del país al cual se exporte, en su caso.

## **11. Información comercial**

### **11.1 Marcado y etiquetado**

Cada envase debe ostentar una etiqueta legible que contenga la siguiente información en idioma español, la cual debe ser veraz y no inducir al error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del Tequila:

- a)** La palabra "Tequila";
- b)** Categoría y clase a las que pertenece, conforme al Capítulo 5 de esta norma;
- c)** En el caso de los tequilas a que se refiere el apartado 6.1.1 de esta norma, el nombre de o los sabores, aromas añadidos o de aquel que predomine en el producto, también se deberá declarar el nombre del color, en su caso;
- d)** Contenido neto expresado en litros o mililitros, conforme a la NOM-030-SCFI (véase capítulo 3, Referencias);
- e)** El contenido alcohólico expresado en por ciento de alcohol en volumen a 20 °C, que debe abreviarse "% Alc. Vol.";
- f)** Nombre o razón social del Productor Autorizado o de la fábrica donde el Tequila es producido y, en su caso, del envasador aprobado;
- g)** Domicilio del Productor Autorizado o de la fábrica donde el Tequila es producido y, en su caso, del envasador aprobado;
- h)** Nombre de la Marca registrada o cualquier otro signo distintivo conforme a la legislación, normatividad o reglamentación aplicables en el lugar de comercialización, conforme al convenio de corresponsabilidad inscrito en el IMPI;
- i)** La leyenda "Hecho en México"; "Producto de México"; "Elaborado en México", u otras análogas;
- j)** Contraseña oficial, conforme a la NOM-106-SCFI (véase capítulo 3, Referencias); acompañado del número de registro del Productor Autorizado citado en el apartado 10.4 de la presente NOM;
- k)** Lote: cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece, con una indicación en clave. La identificación del lote que incorpore el Productor Autorizado o envasador aprobado no debe ser alterado u oculto de forma alguna;
- l)** Las leyendas precautorias establecidas en la legislación sanitaria, y
- m)** Cualquier otra información exigida por otras disposiciones legales aplicables a bebidas alcohólicas.



## **11.2 Presentación de la información**

### **11.2.1 Requisitos para el mercado nacional**

Deben aparecer en la superficie principal de exhibición, cuando menos, la información señalada en los literales a), b), c), d), e) y h) del inciso 11.1. El resto de la información a que se refiere ese inciso debe aparecer y puede incorporarse en cualquier otra parte de la etiqueta o envase.

### **11.2.2 Requisitos para el producto de exportación o envasado en el extranjero**

Deben aparecer en la superficie principal de exhibición, cuando menos, la información señalada en los literales a), b), c) y h) del inciso 11.1. La información contenida en los literales i), j) y k) del inciso 11.1, debe aparecer y puede incorporarse en cualquier otra parte de la etiqueta o envase. La información contenida en los literales b) únicamente por lo que se refiere a la clase, c) e i) del inciso 11.1, puede ser objeto de traducción a otro idioma.

**11.2.3** La información comercial debe estar exenta de textos o imágenes u otras descripciones que induzcan a error o confusión al consumidor por su inexactitud, tales como "100% natural", "100% mexicano", "producto 100% natural", "100% reposado" u otras análogas.

Cuando los productos autorizados cuenten con un dictamen, certificado u otro documento expedido por personas acreditadas y aprobadas en los términos de la LFMN, se reconocerá el cumplimiento con la presente NOM.

No obstante lo anterior, conforme a la LFMN, cuando los datos o información contenidos en las etiquetas, envases o empaques de los productos sean inexactos; la DGN puede ordenar que se lleven a cabo las modificaciones conducentes, concediendo al productor autorizado o al envasador aprobado el término estrictamente necesario para ello en el entendido que durante dicho término aquellos productos que el Productor Autorizado mantenga en inventario o se encuentren en la cadena de distribución o punto de venta, pueden seguir siendo comercializados, sin perjuicio de imponer la sanción que proceda.

Para efectos del párrafo anterior, se entiende que los datos o información contenida en las etiquetas, envases o empaques de los productos son inexactos cuando incluyan la información comercial requerida por la presente NOM de forma imprecisa o errónea, sin expresar datos o leyendas que puedan inducir al engaño al consumidor respecto de las características del producto que adquiere.

## **12. Bebidas alcohólicas que contienen tequila, denominación, etiquetado y especificaciones**

**12.1** En la elaboración, envasado y comercialización de bebidas alcohólicas que contengan Tequila como ingrediente, se debe cumplir con la NMX-V-049-NORMEX-2004, Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas que contienen Tequila-Denominación, etiquetado y especificaciones (véase capítulo 3, Referencias).

Para el caso de los productos mencionados en el presente apartado, con una marca cuyo titular no sea el productor autorizado, se debe de cumplir con el convenio de corresponsabilidad inscrito ante el IMPI.

**12.2** Son aplicables para los efectos de la NMX-V-049-NORMEX, las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1 (véase capítulo 3, Referencias), para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010 (véase capítulo 3, Referencias).

Dichas especificaciones son susceptibles de ser verificadas por parte de las Autoridades Competentes y por lo tanto su certificación, en términos de esta norma no es obligatoria.

## **13. Evaluación de la conformidad**

La evaluación de la conformidad con esta norma, se llevará a cabo por las Dependencias competentes o por las personas acreditadas y, en su caso, aprobadas por la SE: (Organismos de Certificación, Unidades de Verificación y Laboratorios de Prueba o de Calibración), en términos de la LFMN y su Reglamento.

Lo anterior, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes.

La evaluación de la conformidad a solicitud de parte puede obtenerse de la DGN, únicamente cuando no existan las personas acreditadas y, en su caso, aprobadas por la SE.

Conforme a lo dispuesto en la Ley, los gastos que se originen por las verificaciones derivadas de los actos de evaluación de la conformidad de esta norma, tanto las ordinarias como las extraordinarias, las permanentes y las adicionales, son a cargo de las personas físicas o morales a quienes se efectúen.

**13.1 Dictamen técnico de cumplimiento**

Para emitir el dictamen de cumplimiento con la presente NOM, la unidad de verificación acreditada y aprobada en términos de la LFMN, deberá llevar a cabo la constatación ocular y comprobación para evaluar la conformidad correspondiente en las instalaciones del productor. La verificación comprenderá desde la elaboración del lote, la entrada del agave de la especie tequilana weber variedad azul, hasta el producto terminado.

Dicho dictamen deberá indicar que se constató, entre otras prescripciones aplicables:

- a) La ubicación de la planta productora, dentro del territorio comprendido en la declaratoria de la denominación de origen "Tequila".
- b) La declaración de que el agua empleada en su proceso de producción es potable.
- c) Que se acreditó que se cuenta con el suministro de agave de la especie tequilana weber variedad azul necesario para producir Tequila cosechado dentro del territorio de Denominación de Origen, emitido por el Organismo de Certificación acreditado y aprobado en términos de la LFMN, o en su caso, con los contratos de compra de agave.

**13.2 Certificado de cumplimiento**

Para emitir el certificado de cumplimiento con la presente norma, el organismo de certificación acreditado y aprobado en términos de la LFMN, deberá asegurar que el producto se ajusta a la presente NOM.

Dicho certificado deberá indicar que se constató, entre otras prescripciones legales aplicables, que se cuenta con:

- a) Dictamen técnico emitido por la unidad de verificación acreditada y aprobada en términos de la LFMN.
- b) Autorización para producir Tequila y/o Tequila 100 %, emitida por la DGN de la SE de conformidad con el trámite inscrito en el Registro Federal de Trámites y Servicios, identificado con la homoclave: "SE-04-018 Autorización para producir Tequila y/o Tequila 100 % de Agave", o el que lo sustituya.
- c) Número de Registro del Productor que acompañará la Contraseña Oficial NOM emitido por el Organismo de Certificación.
- d) Autorización para el uso de la Denominación de Origen Tequila emitido por el IMPI.

Conforme a lo dispuesto en la LFMN, los gastos que se originen por las verificaciones derivadas de los actos de evaluación de la conformidad con la presente NOM, serán a cargo de las personas físicas o morales a quienes se efectúen.

**13.3 Dictamen de cumplimiento de información comercial**

Para emitir el dictamen de cumplimiento con la presente NOM respecto de la información comercial, la unidad de verificación acreditada y aprobada en términos de la LFMN, deberá llevar a cabo la constatación ocular de la etiqueta y comprobación para evaluar la conformidad correspondiente a los apartados 11.1 y 11.2 de la presente norma.

**14. Vigilancia**

La vigilancia de la presente NOM, estará a cargo de la Secretaría de Economía y de la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.

**15. Apéndices**

<b>APENDICE A</b>	
<b>MUESTREO DE BARRICAS</b>	
<b>Número de barricas con tequila de una misma categoría y clase</b>	<b>Número de barricas a muestrear</b>
Hasta 50	2
De 51 a 500	3
De 501 a 35,000	5

<b>APENDICE B</b>	
<b>MUESTREO DE RECIPIENTES MENORES</b>	
<b>Número de envases con tequila de una misma categoría y clase</b>	<b>Número de envases a muestrear</b>
Para casos de exportación, si el volumen del lote es de 60 litros o menos, sin rebasar un máximo de cinco cajas, y correspondan a productos certificados conforme a la presente NOM, no se requerirá certificado de exportación, siempre y cuando las operaciones de este tipo no se repitan en un plazo no mayor de tres meses destinados al mismo cliente.	
Hasta 150	3
De 151 a 1,200	5
De 1,201 a 25,000	8
Más de 25,000	13

## 16. Bibliografía

**16.1** NOM-006-SCFI-2005, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

**16.2** Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1977, y reformas publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 3 de noviembre de 1999 y el 26 de junio de 2000.

**16.3** Ley de la Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de junio de 1991 y reformas publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 2 de agosto de 1994, 26 de diciembre de 1997 y el 17 de mayo de 1999.

**16.4** Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992 y reformas publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 24 de diciembre de 1996 y el 20 de mayo de 1997.

**16.5** NOM-002-SCFI-1993, Productos preenvasados-Contenido neto, tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1993.

**16.6** NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.

**16.7** Acuerdo entre la oficina del Representante Comercial de los Estados Unidos y la Secretaría de Economía en México sobre el Comercio del Tequila (MOU) firmado el 16 de diciembre de 2005.

## 17. Concordancia con normas internacionales

No se establece concordancia con normas internacionales por no existir referencia alguna en el momento de su elaboración.

## TRANSITORIOS

**PRIMERO.-** La presente Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor a los sesenta días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación

**SEGUNDO.-** La presente Norma Oficial Mexicana, cancelará a la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2005 "Bebidas alcohólicas. Tequila-Especificaciones", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de enero de 2006 una vez que entre en vigor.

**TERCERO.-** Aquellos productores a los cuales les fue emitida con anterioridad a la vigencia de este documento como Norma Oficial Mexicana definitiva, la autorización para producir Tequila y/o Tequila 100% Agave, y/o Certificado de Aprobación a Envasadores (CAE), podrán solicitar su renovación para efectos de la NOM-006-SCFI-2012, a partir de la publicación de la norma y su fecha de entrada en vigor, presentando un escrito de solicitud, firmado por el representante legal de la Empresa Productora, que incluya el número de identificación del Oficio emitido por esos conceptos y manifestando bajo protesta de decir verdad, que las condiciones originales de cumplimiento conforme a las cuales la SE emitió el CAE y/o Autorización no han variado. La emisión de las actualizaciones serán atendidas en orden de su recepción, y se encontrarán disponibles en un plazo máximo de 15 días hábiles, entrando en vigor en la misma fecha que la NOM-006-SCFI-2012.

**CUARTO.-** La presente Norma Oficial Mexicana, una vez que entre en vigor, dejará sin efectos cualquier acto administrativo de carácter general como circulares, lineamientos, criterios, metodologías, instructivos, directivas, reglas, manuales, o cualquiera de naturaleza análoga a los actos anteriores, así como cualquier resolución administrativa u oficio, que contravengan a la presente norma.

México, D.F., a 29 de octubre de 2012.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán.**- Rúbrica.